El aroma del pan es el principal factor a la hora de comprar este producto

Noticias
Se han descrito más de 540 compuestos en la fracción aromática compleja de diferentes tipos de panes

El pan no es un mero acompañante de otros alimentos en la mesa, sino que tiene una identidad propia y su calidad se percibe a partir de los sentidos de la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. Sus propiedades sensoriales son uno de los factores más importantes que conquistan a los consumidores.

'Pan Cada Día' quiere en este caso fomentar el conocimiento sobre los diferentes tipos de panes que existen hoy en día y que satisfacen las necesidades cada vez más amplias de los consumidores, y hacer hincapié sobre la importancia del aroma de estos productos y su influencia en la decisión de compra.

El ser humano puede distinguir **hasta 10.000 olores diferentes** y presta especial atención a los aromas de los alimentos antes de saborearlos. Según María **Jesús Callejo**, profesora titular de Tecnología de los Alimentos de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Agrónomos de la UPM, el característico aroma del pan es, sin duda, uno de los motivos más importantes que influyen en su aceptación por los compradores.

La calidad de un pan se juzga a través de unas combinaciones de percepciones, en relación con la tradición, la salud y la alimentación de seguridad. La apariencia del pan y su olor son de lo más importante a la hora de elegir entre uno u otro.

La calidad de un pan se juzga a través de unas combinaciones de percepciones, en relación con la tradición, la salud y la alimentación de seguridad. La apariencia del pan y su olor son de lo más importante a la hora de elegir entre uno u otro.

El olor del pan se determina por las sustancias aromáticas percibidas a través de la **ruta ortonasal** y queda registrado en la memoria del consumidor, ya que el celebro mantiene un registro personal de los productos ingeridos y los clasifica por categorías según el placer recibido con cada experiencia. Por esa razón, los olores pueden despertar recuerdos de la infancia y el aroma del pan puede evocar a un producto sano y tradicional.

El perfil aromático del pan contribuye simultáneamente al olor y al sabor. Según María Jesús Callejo, se han descrito **más de 540 compuestos** en la fracción aromática compleja de diferentes tipos de panes, pero únicamente un número relativamente pequeño de compuestos parecen tener un impacto en el aroma final. Los grupos químicos más importantes son los aldehídos, alcoholes, cetonas, ésteres, ácidos, pirazinas y pirrolinas, así como otros tipos de compuestos como los hidrocarburos, furanos y lactonas.

Origen de los aromas del pan

Los compuestos aromáticos pueden aparecer en diferentes etapas de la elaboración del pan. Durante el proceso de amasado, los aromas se crean gracias a la actividad enzimática, mientras que la fermentación de la masa origina aromas fundamentalmente en la miga. Por otra parte, el periodo

de cocción influye principalmente en el olor de la corteza. El característico olor de pan tostado depende de la formación en la corteza de compuestos activos y flavor durante dicho proceso de cocción.

Existe una diferencia clara entre los panes de trigo y los de centeno porque estos últimos se elaboran habitualmente con masas ácidas, que contribuyen a un aumento de la concentración de ácido láctico y acético en la miga, lo que caracteriza su acidez. La utilización de masas ácidas permite también la obtención de **migas más aromáticas** en otros tipos de panes como la baguete o la chapata.

El pan tiene identidad propia, ya no es solamente un potenciador de sabor de los alimentos que acompaña, sino que se ha convertido en parte del 'placer de comer' con una variedad muy grande de diferentes olores, formas, texturas y sabores.

Redacción